BQ2D7G144

Inbyggnadsugn

bruksanvisning

föreställ dig möjligheterna

Tack för att du har valt att köpa en produkt från Samsung. Om du vill ha en mer komplett service registrerar du produkten på

www.samsung.com/register





använda den här bruksanvisningen

Tack till ditt val av en SAMSUNG inbyggnadsugn.

Denna bruksanvisning innehåller viktig information om säkerhet och instruktioner avsedda att vägleda dig vid användning och underhåll av denna apparat.

Ta god tid på dig att läsa denna bruksanvisning innan du använder ugnen och behåll denna bok för framtida referens.

Följande symboler används i texten i denna bruksanvisning.

		
Varning eller Obs!	**Viktigt**	**Obs!**

säkerhetsanvisningar

Installationen av denna ugn måste utföras av en behörig elektriker. Installatören ansvarar för anslutning av apparaten till strömförsörjningen med beaktande av tillämpliga säkerhetsrekommendationer.

ELEKTRISK SÄKERHET

Om ugnen har skadats under transport, får den inte anslutas.

- Denna apparat får endast anslutas till strömförsörjningen av en **särskilt behörig elektriker**.
- Vid fel eller skada på apparaten, skall du inte försöka använda den.
- **Reparationer** får endast utföras av en**behörig elektriker**. En felaktigt utförd reparation kan leda till allvarliga skador för dig och andra. Om din ugn behöver repareras, kontakta SAMSUNG servicecenter eller din återförsäljare.
- Om nätsladden är defekt skall den bytas ut mot en specialsladd eller en enhet som är tillgänglig hos tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker.
- Elektriska ledningar och kablar får inte komma i kontakt med ugnen.
- Ugnen skall anslutas till strömförsörjningen med en godkänd kretsbrytare eller säkring. Använd aldrig grenuttag eller förlängningssladdar.
- Märkplåten är placerad till höger om luckan.
- Apparatens strömförsörjning skall kopplas från vid reparation eller rengöring.
- Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.
- Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller psykisk funktion, eller för personer som saknar erfarenheter och kunskaper gällande användning av enheten.

⚠ **VARNING**: Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Barn ska hållas på avstånd så att de inte bränner sig.

⚠ **VARNING**: Utrustningen skall kopplas från strömförsörjningen vid utbyte av lampa för att undvika risk för elektrisk stöt. Vid användning av ugnen blir de inre ytorna mycket heta.

SÄKERHET UNDER ANVÄNDNING

- Denna ugn är endast avsedd för tillagning av mat för hushållsanvändning.
- Under användning blir ugnens inre ytor tillräckligt heta för att orsaka brännskador. Rör inte vid värmeelementen eller ugnens inre ytor förrän de svalnat.
- Förvara aldrig antändbara material i ugnen.
- Ugnens ytor blir heta när apparaten används vid hög temperatur under en längre tid.
- Vid tillagning, var försiktig då du öppnar ugnsluckan, eftersom het luft och ånga snabbt strömmar ut.
- Vid tillagning av rätter som innehåller alkohol, kan alkoholen dunsta vid höga temperaturer och ångan kan fatta eld om den kommer i kontakt med ugnens heta delar.
- För din säkerhet skall du inte använda apparaten med ång- eller högtrycksapparater.
- Barn skall hållas på säkert avstånd när ugnen används.
- Frysta livsmedel, som t.ex. pizza, skall tillagas på grillgallret. Om bakplåten används, kan den deformeras p.g.a. de stora temperaturskillnaderna.
- Häll inte vatten i ugnens botten när den är het. Detta kan orsaka skada på den emaljerade ytan.
- Ugnsluckan skall vara stängd under tillagning.
- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Placera inte aluminiumfolie i botten av ugnen och placera inte bakplåtar eller formar på den. Aluminiumfolie blockerar värmen, vilket kan orsaka skador på den emaljerade ytan och därmed leda till dåliga tillagningsresultat.
- Fruktjuicer efterlämnar fläckar som kan vara omöjliga att få bort från ugnens emaljerade ytor. Vid tillagning av mycket mjuka kakor skall ett djupt kärl användas.
- Placera inte eldfasta lergods på den öppna ugnsluckan.
- Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller sjukliga personer utan övervakning av vuxen person som kontrollerar säker användning av apparaten.
- Håll uppsyn över barnen så att de inte leker med hällen.
- Eventuellt spill ska avlägsnas före den automatiska rengöringen och alla tillbehör måste tas ut under processen.
- Under den pyrolytiska rengöringen blir ytorna varmare än vanligt och barn ska hållas på avstånd.

instruktioner för kassering

KASSERA FÖRPACKNINGSMATERIALET

- Materialet som används vid förpackning av denna apparat är återvinningsbart.
- Avfallshantering av förpackningsmaterial skall göras i lämplig container på din lokala avfallshanteringsplats.

KASSERING AV GAMLA APPARATER

⚠ **VARNING**: Innan du gör dig av med gammal utrustning ska du göra den obrukbar, så att den inte kan bli en källa till fara.
För att göra detta kopplar du från enheten från huvudströmmen och avlägsnar strömkabeln.
För att skydda miljön är det viktigt att gamla apparater kasseras på rätt sätt.

- Apparaten får inte kastas som hushållsavfall.
- Information om insamlingstider och offentliga insamlingsplatser finns att få från kommunen eller det lokala sophanteringsföretaget.

innehåll

montera ugnen



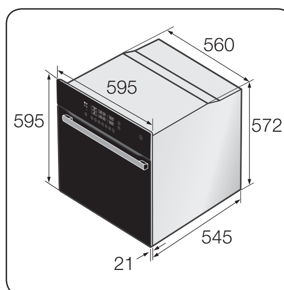
Elektrisk installation av den här enheten måste utföras av en behörig elektriker.
Ugnen måste installeras i enlighet med medföljande anvisningar.
Avlägsna den skyddande vinylen från luckan efter installationen.
Avlägsna den skyddande tejpen från interiören på ugnen efter installation.

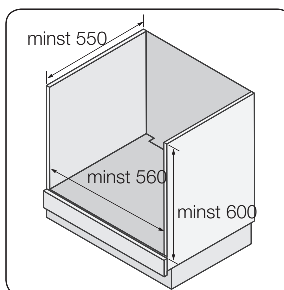
SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR MONTÖREN

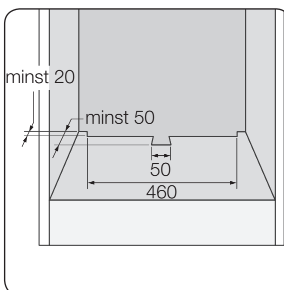
- Installationen måste garantera skydd mot strömförande delar.
- Enheten som apparaten ska monteras i måste uppfylla stabilitetskraven i DIN 68930.

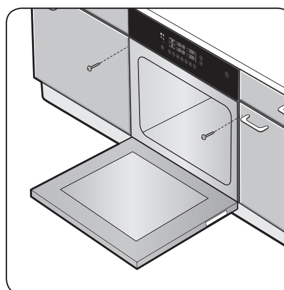
INSTALLATION I ETT LÅGT SKÅP

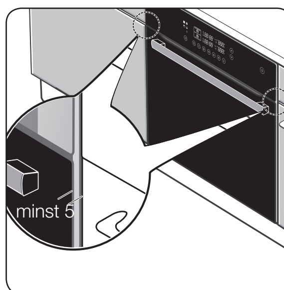
- Observera de minimiavstånd som krävs.
- Fäst ugnen på plats med skruvar på vardera sida av ugnen.

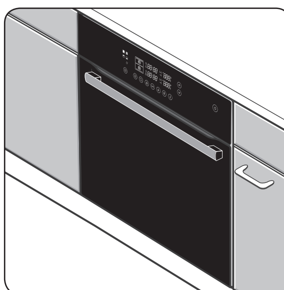






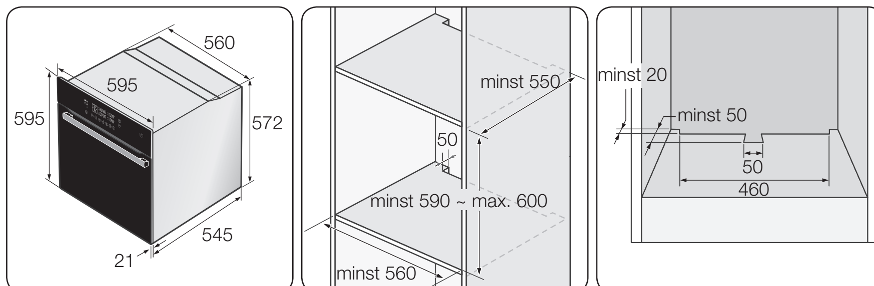




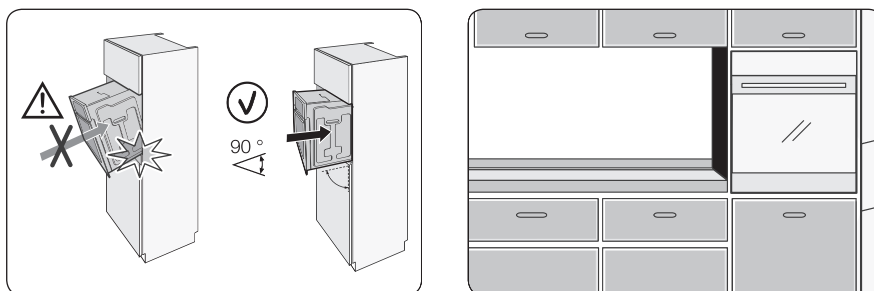


INSTALLATION I ETT HÖGT SKÅP

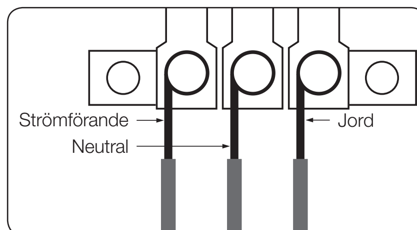
- Observera de minimiavstånd som krävs.



- Ugnen skall skjutas in på plats vid korrekt justeringsvinkel.



ANSLUTA TILL STRÖMKÄLLA



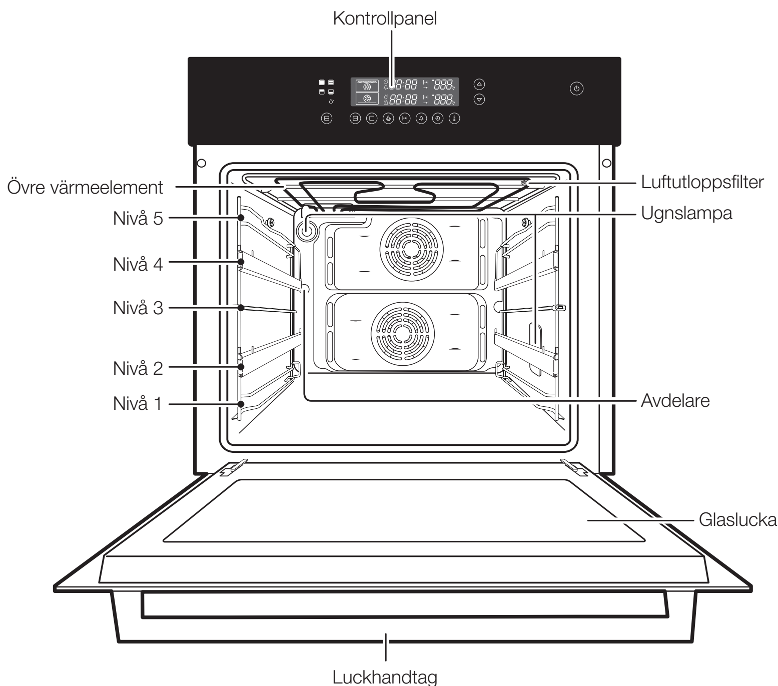
Elektriska anslutningar skall utföras via den anslutningsplatta som sitter bak på apparaten av en elektriker som ser till att anslutning av apparaten utförts enligt gällande monteringsinstruktioner och lokala bestämmelser.
Där apparaten inte är ansluten till strömförsörjningen med en kontakt, skall en omnipolär anordning (med ett kontaktavstånd på minst 3 mm) monteras på anslutningens strömförsörjningssida för att uppfylla säkerhetskraven.

När strömmen är ansluten, initieras ugnens elektronik; detta neutraliserar belysningen under ett par sekunder. Elkabeln (H05 RR-F eller H05 VV-F, minst 1,5 m, 1,5~2,5 mm^2) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till den inbyggda ugnen om den står på golvet framför enheten.
Öppna den bakre luckan på ugnens undersida och skruva helt loss anslutningsskruven och kabelklämman före montering av ledningar i lämpliga terminaler.

Jordkabeln måste vara ansluten till (⏚) ugnens uttag.
Om ugnen är ansluten till strömtillförseln med en kontakt, måste denna vara åtkomlig då ugnen är färdigmonterad.
Vi tar inget ansvar för olyckor som uppstår till följd av obefintlig eller felaktig jordning.

delar och funktioner

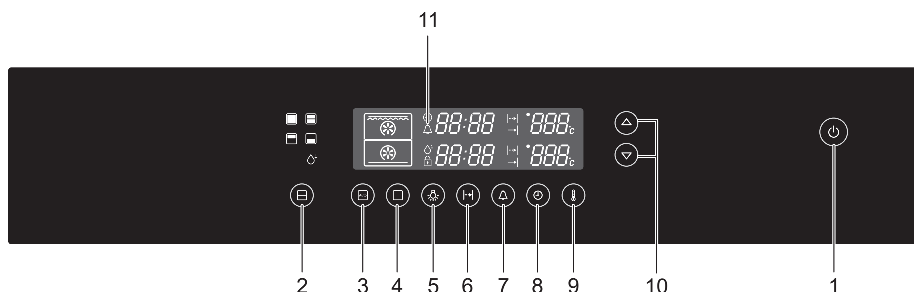
UGN





Falsarnas nivåer är numrerade nedifrån och upp.
Nivåerna 4 och 5 används främst för gillfunktion.
Se de tillagningsguider som medföljer i den här manualen för att avgöra lämpliga falsnivåer för dina rätter.

UGNSKONTROLLER



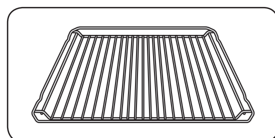
1. På-/av-knapp
2. Knappen Avdelat val
3. Knapp för automatisk tillagning
4. Knapp för tillagningsläge
5. Lampknapp
6. Knapp för tillagningstid
7. Kökstimerknapp
8. Klockknapp
9. Temperaturknapp
10. Tids-/temperaturkontrollknappar
11. Informationsskärm



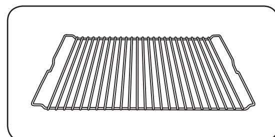
På-/av-knapp
Tryck på den här knappen för att slå på eller av ugnen.
Om du trycker på På-/av-knappen släcks lamporna för knapparna och displayen. Resultatet är att alla andra knappar än På-/av-knappen är avaktiverade.
Om du trycker på På-/av-knappen igen tänds lamporna på andra knappar och displayen. Följaktligen är alla knappar avaktiverade.

TILLBEHÖR

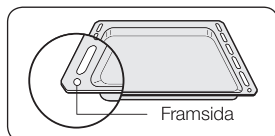
Följande tillbehör medföljer din ugn.



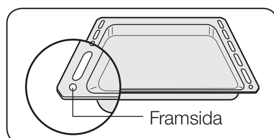
1. **Grillgaller**, för behållare, kakformar, stek- och grillpannor.



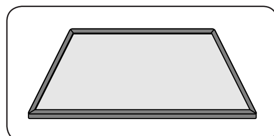
2. **Galler**, för ugnsstekning.



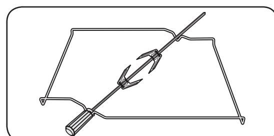
3. **Bakplåt**, för mjuka kakor och småkakor.



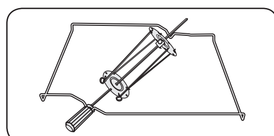
4. **Djup plåt**, för stekning eller uppsamling av köttspad eller fett.



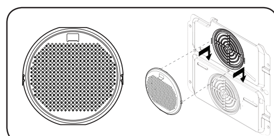
5. **Avdelare**, för övre, undre och dubbelt läge. För in den på nivå 3. En brytare på ugnens insida avkänner avdelaren. För in avdelaren helt.



6. **Grillspett** (tillbehör), 2 klor, ett löstagbart handtag och en vagga som passar in på den 3:e hyllan från botten räknat. Montera spetten i hålet på den bakre väggen inuti ugnen när grillspettet ska användas. Placera den djupa plåten på nivå 1 när grillspettet används.



7. **Grill- och shaslikspett.** (Tillbehör)



8. **Fettfilter.**
   Fettfiltret som är installerat på ugnens invändiga baksida skyddar fläkten, det runda värmeaggregatet och ugnen från orenheter, speciellt skvättande fett. Vid tillagning av kött rekommenderar vi att du använder fettfilter. Vid bakning av deg ska filtret alltid tas bort! Om filtret installeras vid bakning av deg eller kakor kan resultatet blir dåligt.

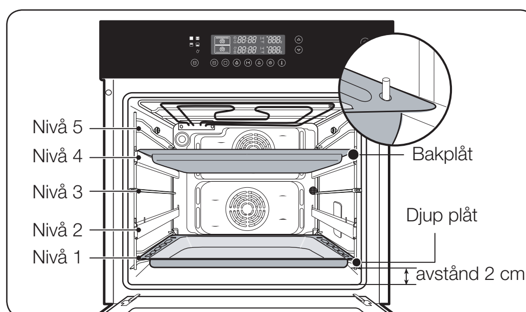
 Användning:

- Placera den djupa plåten (utan ställ) på nivå 1 för att samla upp köttsafterna eller på ugnens botten om en stor köttbit tillagas.
- Skjut på en av gafflarna på spettet och skjut på köttstycket som ska tillagas.
- Förvälld potatis och andra grönsaker kan placeras runt kanterna i den djupa plåten så att de ugnsteks samtidigt.
- Placera vaggan på mitthyllan med den “v”-formade delen riktad framåt.
- Handtaget kan skruvas på den trubbiga änden, det gör det enklare att skjuta på köttstycket.
- Vila spettet i vaggan med den spetsiga änden riktad bakåt och skjut försiktigt in det tills spettets ände förs in i vridmekanismen på ugnens baksida. Spettets trubbiga ände måste vila på den “v”-formade delen. (Det finns två tungor på spettet som ska vara närmast ugnsluckan så att spettet inte glider framåt, tungorna håller även fast handtaget.)
- Skruva bort handtaget innan tillagningen påbörjas. Ta bort spettet från vaggan genom att skruva fast handtaget när tillagningen är klar.

 **VARNING**: Alla tillbehör och olämpliga tillbehör för automatisk rengöring ska avlägsnas för pyrolytisk rengöring.

ANVÄNDA TILLBEHÖR

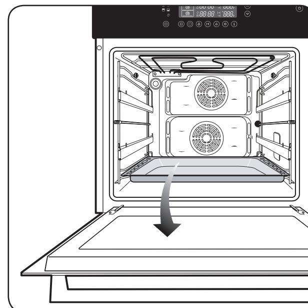
Bakplåten, den djupa plåten och grillgallret skall infogas korrekt i sidskenorna.
När du tar ut tillagad mat från ugnen, var försiktig med varma redskap och ytor.
Exempel: Nivå 1: Nivå 4:
Djup plåt Bakplåt





När du använder den djupa plåten eller bakplåten för uppsamling av fett vid tillagning av mat, kontrollera att plåten är korrekt placerad i sidskenorna. Om dessa tillbehör kommer i kontakt med ugnens nedre yta, kan ytans emaljering skadas. Plåtar som placeras på nivå 1 skall placeras med ett mellanrum på minst 2 cm från ugnens nedre yta.

Avdelare, grillgaller, bakplåt och djup plåt



Placering av avdelaren

För in avdelaren på nivå 3 i ugnen.

Placering av grillgaller

Infoga grillgallret på önskad nivå.

Placering av bakplåt eller djup plåt

Infoga bakplåten och/eller den djupa plåten på önskad nivå.



VARNING: Du måste föra in avdelaren när du ska använda undre, övre eller dubbelt läge.

SPECIALFUNKTIONER

Ugnen är utrustad med följande specialfunktioner.

Avdelarlägen

När avdelaren förs in gör apparatens avdelningsfunktion att du kan laga mat i två separata delar, oberoende av varandra, vilket sparar energi och är praktiskt.

Ångrengöring

Ugnens rengöringsfunktion använder ånga för att avlägsna fett och smuts, vilket rengör ugnens insida på ett säkert sätt.

Säkerhetsbrytare

Om ingen tillagningstid anges, kommer ugnen att stänga av sig själv efter de tidsperioder som anges nedan.

Avstängningstider för olika temperaturinställningar

Under 105 °C	16 timmar
Från 105 °C till 240 °C	8 timmar
Från 245 °C till 300 °C	4 timmar

Den elektriska strömkretsanordningen för denna ugn har ett termiskt avstängningssystem. Om ugnen hettas upp till onormalt höga temperaturer, kommer systemet att stänga av strömtillförseln till värmeelementen under en viss tid.

Kylfläkt

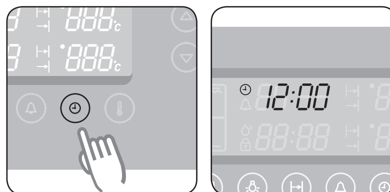
Vid tillagning är det normalt att varmluft frigörs via ventilationshålen på ugnens framsida.
Kylfläkten fortsätter att fungera även då ugnen stängts av. Den stängs av när den interna temperaturen har sjunkit till 60 °C eller efter 25 minuter.

innan du börjar

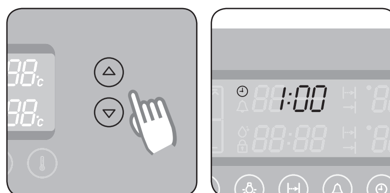
INSTÄLLNING AV KLOCKA

När du kopplar in strömmen för första gången ska du använda produkten efter att tiden har ställts in.

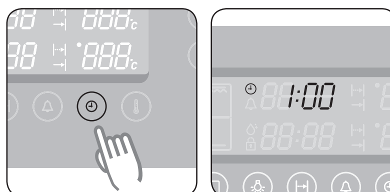
1 Tryck på **klockknappen**.
“ ◷ ” och “12: ” blinkar.



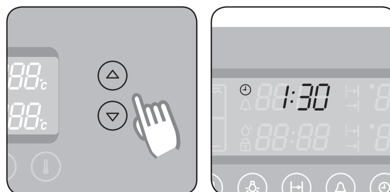
2 Vrid **kontrollknappen tid/temp** för att ställa in timantal.
Exempel: Ställ in 1:30
Vänta i omkring 10 sekunder. Klockan slutar blinka och visar inställd timme.



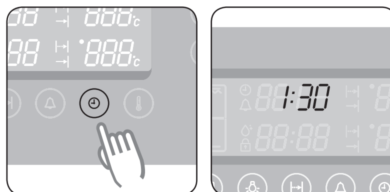
3 Tryck på **klockknappen**.
“ ◷ ” och “ :00” börjar blinka.



4 Vrid **kontrollknappen tid/temp** för att ställa in minutantal.
“ ◷ ” blinkar.



5 Tryck på **klockknappen** för att slutföra inställning av klocka eller vänta i cirka 10 sekunder. “ ◷ ” försvinner och “30” slutar blinka. Aktuell tid visas i teckenfönstret.
Apparaten är nu klar att användas.



INLEDANDE RENGÖRING

Rengör ugnen noga innan du använder den för första gången.



Använd inte skarpa eller frätande rengöringsmaterial. Dessa kan skada ugnens yta. För ugnar med framsida i emalj, skall rengöringsmedel som finns i handeln användas.

Att rengöra ugnen

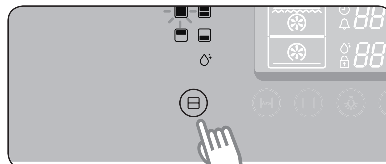
1. Öppna dörren. Ugnslampan slås på
2. Rengör alla ugnsbrickor, tillbehör och sidoskenor med varmt vatten eller diskmedel och torka torrt med en mjuk, ren trasa.
3. Rengör ugnens insida på samma sätt.
4. Torka av apparatens framsida med en fuktad trasa.

Kontrollera att klockan är korrekt inställd. Avlägsna tillbehören och använd ugnen vid en temperatur på 200 °C i 1 timma före användning. En distinktiv doft uppstår; detta är normalt, men se till att ditt kök är korrekt ventilerat under denna anpassningsperiod.

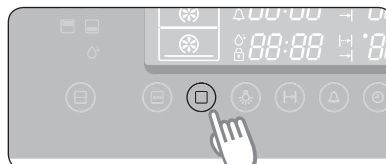
STÄLLA IN AVDELARLÄGE

För övre, dubbelt och nedre läge, för du in avdelaren. För enkelt läge, tar du bort avdelaren. Välj sedan läget du vill använda genom att vrida på knappen **Avdelat val**. Mer information finns i tabellen nedan.

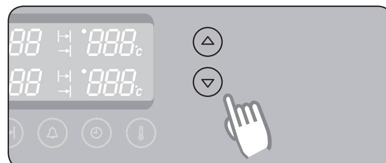
1. Tryck på knappen **Avdelat val** för att välja önskad avdelning.



2. Tryck på knappen för **val av tillagningsläge**. (hoppa över det här steget i enkelt läge)



3. Ställ in önskad ugnsfunktion genom att vrida på **kontrollknappen tid/temp**. Ugnen startar automatiskt i det valda läget med den valda funktionen när 3 sekunder gått och inga vidare justeringar har gjorts.



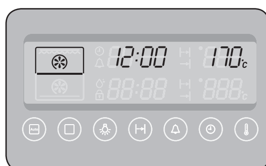
Avdelarlägen

Avdelarläge	Markering	Ugnens funktion	För in avdelare	Användnings-information
Övre läge		**1.** Varmluft **2.** Övervärme + varmluft **3.** Stor grill	Ja	Detta läge spar energi och tid när du lagar små mängder mat.
Dubbelt läge		Både övre och undre Avdelningsfunktion	Ja	Du kan laga två rätter på två olika temperaturer samtidigt.
Undre läge		**1.** Varmluft **2.** Undervärme + varmluft	Ja	Detta läge spar energi och tid när du lagar små mängder mat.

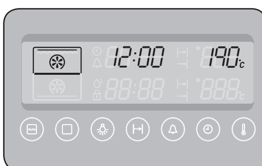
Avdelarläge	Markering	Ugnens funktion	För in avdelare	Användnings-information
Enkelt läge	■	**1.** Varmluft **2.** Övervärme + varmluft **3.** Traditionell **4.** Stor grill **5.** Liten grill **6.** Undervärme + varmluft	Nej	
Ångrengörings-läge			Nej	

Övre läge

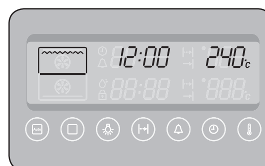
Endast det övre värmeelementet används. Avdelaren bör vara monterad.



Varmluft



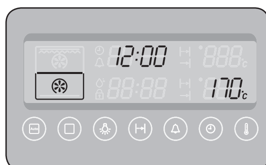
Övervärme + varmluft



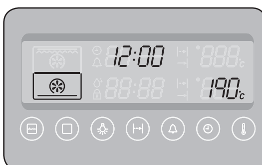
Stor grill

Undre läge

Endast det undre värmeelementet används. Avdelaren bör vara monterad.



Varmluft



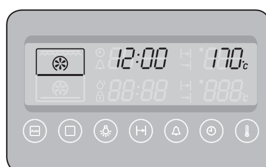
Undervärme + varmluft

Dubbelt läge

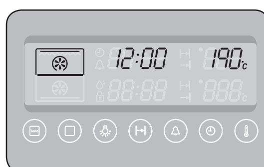
Övre och undre läge används samtidigt. Du kan ställa in vilket läge som ska aktiveras först. När en rätt är klar och du vill ändra tillagningstiden eller temperaturen för den andra delen kan du göra det genom att vrida knappen **Avdelat val** till det läge (övre eller undre) som du vill fortsätta att använda. Avdelaren bör vara monterad.

Dubbelt läge 1

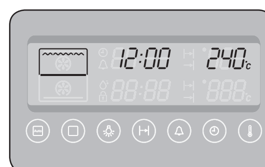
Det övre läget aktiveras först. Det undre läget aktiveras om **knappen för tillagningsläge** trycks in eller om 15 sekunder går sedan det övre läget ställdes in och inga ytterligare justeringar har gjorts.



Varmluft



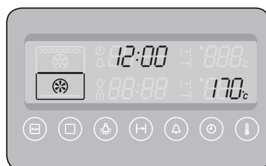
Övervärme + varmluft



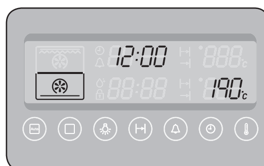
Stor grill

Dubbelt läge 2

Det undre läget startar om **knappen för tillagningsläge** trycks in eller 15 sekunder går och inga ytterligare justeringar har gjorts. Övre och undre läge används samtidigt.



Varmluft

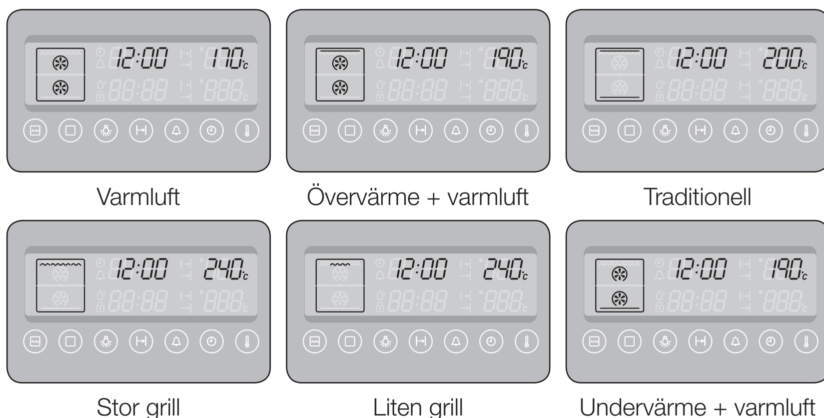


Undervärme + varmluft

Överspänningsskyddsläge

- Den här funktionen skyddar produkten från plötsliga strömöverspänningar.
- En stark strömöverspänning utlöser ett alarm och visar meddelandet "-UP-". Värme-, lamp-, varmluftsmotor- och spettfunktioner är avaktiverade.
- OVP-funktionen (Over Voltage Protection) kan avbryta tillagningsprocessen.
- Så fort spänningen återgår till normalt område avaktiveras OVP-skyddet automatiskt och ugnen återgår till normal drift.

Enkelt läge



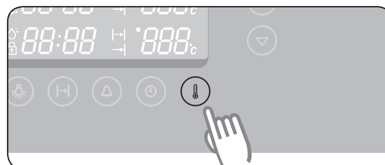
Varmluft | Övervärme + varmluft | Traditionell

Stor grill | Liten grill | Undervärme + varmluft

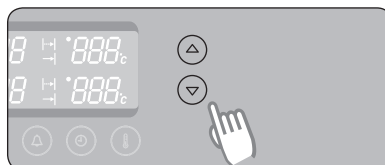
INSTÄLLNING AV UGNSTEMPERATUR

I enkelt, övre och undre läge

1. Tryck på **temperatur**knappen.



2. Vrid **kontrollknappen tid/temp** för att ställa in temperaturer i steg om 5 °C.

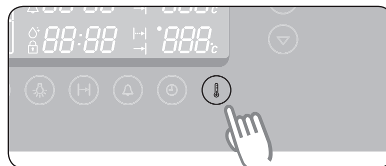


Enkelt läge (stor & liten grill)	40-250 °C (40-270 °C)
Övre läge	40-250 °C
Undre läge	40-250 °C

Temperaturen kan justeras under tillagningen.
I inställningarna för ugnsläge slås över- och undervärmeinställningar på och av i intervaller genom tillagningsprocessen för att reglera och bevara temperaturen.

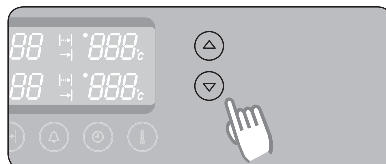
I dubbelt läge

1. Tryck på **Temperaturknappen** (övre läge).
   Tryck på **temperaturknappen** två gånger (nedre läge).



2. Vrid **kontrollknappen tid/temp** för att ställa in temperaturer i steg om 5 °C.

Övre läge (stor grill)	170-250 °C (200-250 °C)
Undre läge	170-250 °C



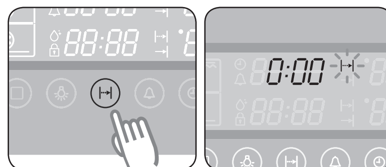
Temperaturen kan justeras under tillagning.

TILLAGNINGSTID

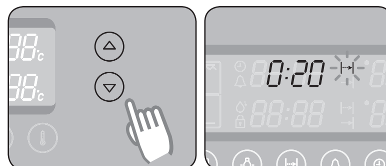
Du kan ställa in en tillagningstid under tillagning.

I enkelt, övre och undre läge

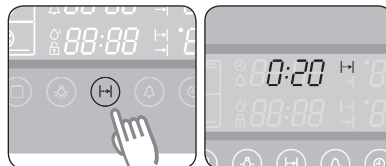
1. Tryck på knappen för **tillagningstid**.
   " |↦| " blinkar.



2. Tryck på **knappen för tid/temp** för att ställa in önskad tillagningstid.



3. Tryck på knappen **tillagningstid**.
   Ugnen arbetar med den valda sluttiden om inte knappen för **tillagningstid** har tryckts in inom 5 sekunder.

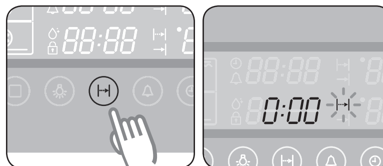


Under tillagning kan du justera den på förhand inställda tillagningstiden med **Kontrollknappen tid/temp** för bättre resultat.

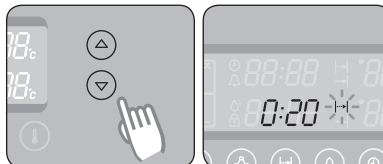
I dubbelt läge

Tillagningstider för övre och undre läge kan väljas med knappen för tillagningstid och knappen för tid/temp.

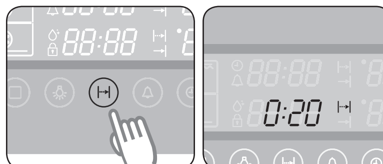
1. Tryck på knappen **Tillagningstid** två gånger. (undre läge)
   “ |→| ” blinkar.



2. Tryck på **knappen för tid/temp** för att ställa in önskad tillagningstid.



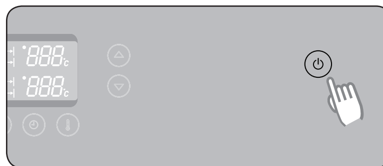
3. Tryck på knappen **tillagningstid**.
   Ugnen arbetar med den valda sluttiden om inte knappen för **tillagningstid** har tryckts in inom 5 sekunder.



Under tillagning kan du justera den på förhand inställda tillagningstiden med **Kontrollknappen tid/temp** för bättre resultat.

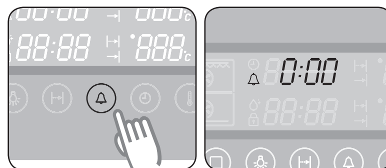
STÄNGA AV UGNEN

För att slå av ugnen trycker du på **På-/av-knappen**.

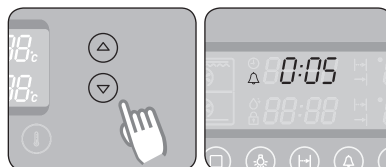


KÖKSTIMER

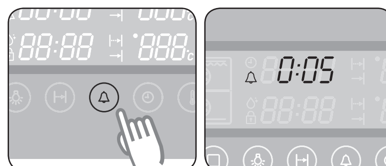
1. Tryck på **Kökstimerknappen** en gång.
   “ 🔔 ” blinkar.



2. Vrid **kontrollknappen tid/temp** för att ställa in önskad tid.
   Exempel: 5 minuter



3. Tryck på **kökstimerknappen** för att starta kökstimern. När den inställda tiden har löpt ut, hörs en ljudsignal.

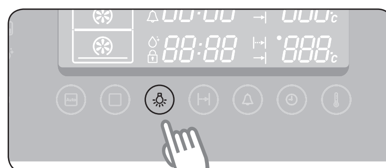


Tryck och håll nere **kökstimerknappen** i 2 sekunder för att avbryta timern.

UGNSLAMPA PÅ/AV

Tryck på **lamp**-knappen.

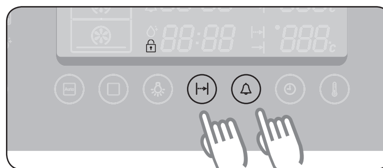
En gång	Övre och undre
Två gånger	Övre
Tre gånger	Undre
Fyra gånger	Av



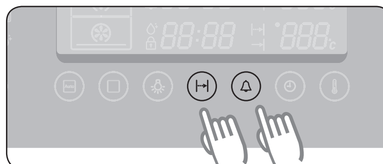
Lampan slås på och av i angiven ordning oavsett användning.
Lampan stängs automatiskt av efter 2 minuter.

BARNSÄKERHETSFUNKTION

1. Tryck på knappen för **tillagningstid** och **kökstimerknappen** samtidigt och hålla ned den i 3 sekunder.
“ 🔒 ” visas i teckenfönstret.



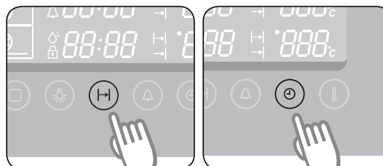
2. Tryck på knappen för **tillagningstid** och **kökstimerknappen** samtidigt och håll ned den i 3 sekunder för att låsa upp.



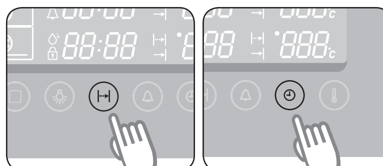
När enheten är låst fungerar alla knappar utom **På-/av-knappen**. Barnspärren är tillgänglig oavsett om ugnen används eller ej.

STÄNGA AV LJUDSIGNALEN

1. För att stänga av ljudsignalen, tryck på knapparna för **tillagningstid** och **klocka** samtidigt och håll i 3 sekunder.



2. För att slå på ljudsignalen på nytt, tryck åter igen på knapparna **tillagningstid** och **klocka** samtidigt och håll i 3 sekunder.



UGNENS FUNKTIONER

Denna ugn omfattar följande funktioner

Ugnslägen

Följande tabell visar olika ugnslägen och inställningar för din ugn.
Använd tillagningstabellerna för de här lägena på följande sidor som riktlinjer vid tillagningen.

	Traditionell Mat värms med hjälp av över- och undervärme. Den här inställningen är användbar för bakning och grillning.
	Övervärme + varmluft Vi rekommenderar det här läget vid grillning av kött. Det övre värmeelementet används och fläktarna cirkulerar varmluft från övre och bakre värmeelement.
	Varmluft Maten värms genom värmeelementen i bakre delen och cirkulerar via två fläktar. Inställningen erbjuder jämn värmefördelning och passar perfekt för frusen mat, liksom för kakor och croissanter. Det här läget kan användas för tillagning i två nivåer.
	Stor grill Mat värms med hjälp av övervärme. Vi rekommenderar det här läget för grillning av kött och kor, samt för varma smörgåsar.
	Liten grill Det här läget passar perfekt för grillning av små mängder mat, exempelvis baguetter, ost eller fiskfiléer. Placera maten i mitten av grillen, eftersom bara det mindre värmeelementet i mitten används.
	Undervärme + varmluft Det nedre värmeelementet och bakre värmeelementet erbjuder varmluft som cirkulerar via fläktarna. Det här läget passar perfekt för bakning av exempelvis pajer, pizza, bröd och cheesecake.

1. Traditionell

Föreslagen temperatur: 200 °C
Den traditionella funktionen är idealisk för bakning och stekning av mat på en nivå. Både ugnens övre och nedre värmeelement är påslagna för att upprätthålla ugnstemperaturen.
Vi rekommenderar att du i traditionellt läge förvärmer ugnen.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frusen lasagne (500-1000 g)	3	Grillgaller	180-200	40-50
Hel fisk (e.g. lax) (300-1000 g) 3-4 skuren på båda sidor OLJA	3	Grill + Långpanna	240	15-20
Fiskfilléer (500-1000 g) 3-4 skurna på varje sida OLJA	3	Bakplåt	200	13-20
Frysta kotletter (350-1000 g) av köttfärs & med fyllning på skinka, ost eller champinjoner OLJA	3	Bakplåt	200	25-35
Frysta kotletter av morot, rödbeta eller potatis (350-1000 g) OLJA	3	Bakplåt	200	20-30
Fläskkotletter (500-1000 g) OLJA, TILLSÄTT SALT & PEPPAR	3/2	Grill + Långpanna	200	40-50
Bakad potatis (skuren på hälften) (500-1000 g)	3	Bakplåt	180-200	30-45
Frusen stek med champinjonfyllning (500-1000 g) OLJA	3	Bakplåt	180-200	40-50
Sockerkaka (250-500 g)	2	Grillgaller	160-180	20-30
Tigerkaka (500-1000 g)	2	Grillgaller	170-190	40-50
Jäst kaka på plåt med frukt och krokanttopping (1000-1500 g)	2	Bakplåt	160-180	25-35
Muffins (500-800 g)	2	Grillgaller	190-200	25-30

2. Övervärme + varmluft

Föreslagen temperatur: 190 °C
Det övre värmeelementet är i drift och fläkten är i drift för att hela tiden cirkulera varmluft.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med övervärme och varmluft.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Fläskstek med ben (1000 g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	3	Grill + Långpanna	180-200	50-65
Fläskstek i folie (1000-1500 g) MARINERA	2	Bakplåt	180-230	80-120
Hel kyckling (800-1300 g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	2	Grill + Långpanna	190-200	45-65
Kött eller fiskstekar (400-800 g) OLJA, TILLSÄTT SALT & PEPPAR	3	Grill + Långpanna	180-200	15-35
Kycklingdelar (500-1000 g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	4	Grill + Långpanna	200-220	25-35
Stekt fisk (500-1000 g) i ugnsfast form PENSLA MED OLJA	2	Grillgaller	180-200	30-40
Nötstek (800-1200 g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	2	Grill + Långpanna Tillsätt 1 kopp vatten	200-220	45-60
Ankbröst (300-500 g)	4	Grill + Långpanna Tillsätt 1 kopp vatten	180-200	25-35

3. Varmluft

Föreslagen temperatur: 170 °C
Denna funktion tillagar mat som placerats på upp till tre hyllor och lämpar sig även för stekning. Tillagning uppnås genom ett värmeelement på den bakre väggen och fläkten som fördelar värmen.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i varmluftsläge.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammstek (350-700 g) PENSLA MED OLJA & KRYDDOR	3	Grill + Långpanna	190-200	40-50
Ugnstekta bananer (3-5 stk), skär en skåra på ovansidan, lägg i 10-15 g choklad, 5-10 g hackade nötter, en aning sockervatten, linda om aluminiumfolie.	3	Grillgaller	220-240	15-25
Ugnsbakade äpplen 5-8 st, var och en 150-200 g Ta bort kärnhusen och lägg i russin och sylt. Använd ugnsäker form.	3	Grillgaller	200-220	15-25
Pannbiffar (300-600 g) OLJA	3	Bakplåt	190-200	18-25
Köttfärsrulle med fyllning, rysk stil (500-1000 g) PENSLA MED OLJA	3	Bakplåt	180-200	50-65
Frusna kroketter (500-1000 g)	2	Bakplåt	180-200	25-35
Frusna pommes frites (300-700 g)	2	Bakplåt	180-200	20-30
Frusen pizza (300-1000 g)	2	Grillgaller	200-220	15-25
Mandel- och äppelkaka (500-1000 g)	2	Grillgaller	170-190	35-45
Färdiga croissanter (200-400 g) (färdig deg)	3	Bakplåt	180-200	15-25

4. Stor grill

Föreslagen temperatur: 240 °C
Den stora grillfunktionen grillar stora mängder platta livsmedel, som stekar, schnitzlar och fisk. Den lämpar sig även för rostning. Både det övre värmeelementet och grillen är på i detta läge.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den stora grillen.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Korvar (tjocka) 5-10 stk	4	Grill + Långpanna	220	5-8 vänd 5-8
Korvar (tjocka) 8-12 stk	4	Grill + Långpanna	220	4-6 vänd 4-6
Rostat bröd 5-10 stk	5	Grillgaller	240	1-2 vänd 1-2
Varma smörgåsar med ost 4-6 stk	4	Rostgaller + bakplåt	200	4-8
Frusna pannkakor med fyllning, rysk stil (200-500 g)	3	Bakplåt	200	20-30
Biffstek (400-800g)	4	Grill + Långpanna	240	8-10 vänd 5-7

5. Liten grill

Föreslagen temperatur: 240 °C
Denna inställning är för grillning av mindre mängder platta livsmedel, som stekar, schnitzlar, fisk och varma smörgåsar, placerade på mitten av plåten. Endast det övre elementet används.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen när du använder den lilla grillen. Placera maten i mitten och tillbehören runt om.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frusen ugnscamembert (2-4 á 75 g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)	3	Grillgaller	200	10-12
Frusna baguetter med garnering (tomat/Mozzarella eller skinka/ost)	3	Rostgaller + bakplåt	200	15-20
Frusna fiskpinnar (300-700 g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning) OLJA	3	Rostgaller + bakplåt	200	15-25
Frusen fiskburgare (300-600g) PLACERA I KALL UGN, OLJA	3	Bakplåt	180-200	20-35
Frusen pizza (300-500 g) PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)	3	Rostgaller + bakplåt	180-200	23-30

6. Undervärme + varmluft

Föreslagen temperatur: 190 °C
Undervärme + varmluft är för recept med mjuk garnering och knaprig botten, som t.ex. pizza, quiche lorraine, fruktpannkakor i tysk stil och cheesecake.
Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen med undervärme och varmluft.

Livsmedel	Hyllnivå	Tillbehör	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Äppelkaka, fryst (350-700 g)	3	Grillgaller	180-200	15-20
Små pajer med fyllning, frysta (300-600 g) PENSLA MED ÄGGULA, PLACERA I KALL UGN (före förvärmning)	3	Bakplåt	180-200	20-25
Köttbullar i sås (250-500 g) i ugnsfast form	3	Grillgaller	180-200	25-35
Bakverk (500-1000 g) PENSLA MED ÄGGULA	3	Bakplåt	180	15-23
Canneloni i sås (250-500 g) i ugnsfast form	3	Grillgaller	180	22-30
Pajer med fyllning (600-1000 g) PENSLA MED ÄGGULA	3	Bakplåt	180-200	20-30
Hembakad pizza (500-1000 g)	2	Bakplåt	200-220	15-25
Hembakat bröd (700-900 g)	2	Grillgaller	170-180	45-55

7. Dubbelt läge

Genom att använda dubbelt läge kan du tillaga två olika maträtter i ugnen.
Vid tillagning i övre och nedre delen kan du använda olika temperaturer, tillagningstider och tillagningslägen. Du kan exempelvis laga stekar och gratänger samtidigt. Genom att använda avdelaren kan du tillaga gratängen i den nedre delen och stek i den övre.
Montera alltid avskiljaren i fals 3 innan du börjar tillagningen.

Förslag 1: Tillagning i olika temperaturer

Del	Livsmedel	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillbehör	Tid (min.)
ÖVRE	Fryst pizza (300-400 g)	4	Varmluft	200-220	Grillgaller	15-25
NEDRE	Marmorkaka (500-700 g)	1	Varmluft	170-180	Bakplåt	50-60

 Sätt in maten i kall ugn

Förslag 2: Tillagning i olika tillagningslägen

Del	Livsmedel	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillbehör	Tid (min.)
ÖVRE	Kycklingdelar (400-600 g)	4	Övervärme + varmluft	200-220	Grill + Långpanna	25-35
NEDRE	Potatisgratäng (500-1000 g)	1	Varmluft	170-180	Grillgaller	30-40

 Sätt in maten i kall ugn

TESTRÄTTER

Enligt standard EN 60350

1. Bakning

Rekommendationerna för bakning gäller för en föruppvärmd ugn.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagning-stid (min.)
Små kakor	Bakplåt	3	Traditionell	160-180	15-25
	Djup plåt + bakplåt	1+4	Varmluft	150-170	20-30
Fettfri sockerkaka	Bakform på grillgaller (mörk beläggning, ø 26 cm)	2	Traditionell	160-180	20-30
Äppelpaj	Grillgaller+ bakplåt + 2 kakformar med löstagbar botten (mörk beläggning, ø 20 cm)	1+3	Varmluft	170-190	80-100
	Grillgaller + 2 kakformar med löstagbar botten (mörk beläggning, ø 20 cm)	1 Placerad diagonalt	Traditionell	170-190	70-80

2. Grillning

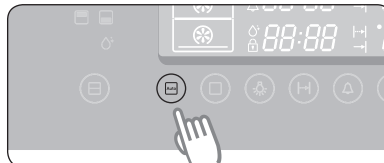
Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter med hjälp av den stora grillfunktionen.
Använd denna funktion med den maximala temperaturinställningen 300 °C.

Typ av livsmedel	Maträtt & anteckningar	Hyllnivå	Tillagningsläge	Temp. (°C)	Tillagning-stid (min.)
Varma smörgåsar på vitt bröd	Grillgaller	5	Stor grill	300	1:a 1-2 2:a 1-1½
Hamburgare	Grillgaller + djup plåt (för uppsamling av spad)	4	Stor grill	300	1:a 7-10 2:a 6-9

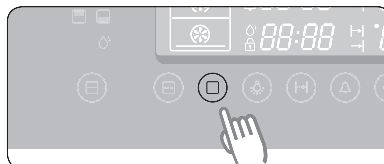
AUTOMATISK TILLAGNING

I det automatiska tillagningsläget kan du välja 40 autoprogram för tillagning, grillning och bakning.
För övre, dubbelt och nedre läge, för du in avdelaren.

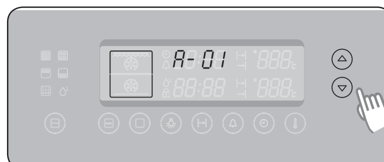
1. Knapp för **automatisk tillagning**.



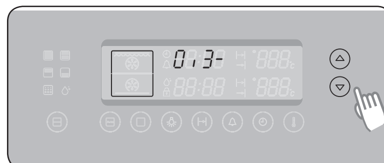
2. Välj önskad funktion genom att trycka på knappen för val av **tillagningsläge**.
(hoppa över det här steget i enkelt läge)



3. Välj önskat recept genom att trycka på knappen för **tid/temp**.
Vänta i 5 sekunder.



4. Välj önskad vikt genom att trycka på knappen för **tid/temp**.



Automatiska tillagningsprogram för enkel ugn

I följande tabell presenteras 25 automatiska program för kokning, stekning och bakning. De kan användas i enkel ugn. Ta alltid bort avdelaren.
Den innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer.
Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig.
Se dessa riktlinjer vid tillagning. Sätt alltid in mat i kall ugn.

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
1	Fryst pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Grillgaller	2	Ställ den frysta pizzan i mitten av det stora gallret.
2	Frusna pommes frites	0,3-0,5 (tunn) 0,6-0,8 (tjock)	Bakplåt	2	Fördela pommes friten jämnt på bakplåten. Den första inställningen rekommenderas för tunna pommes frites, den andra inställningen rekommenderas för tjocka pommes frites.
3	Frysta kroketter	0,3-0,5 0,6-0,8	Bakplåt	2	Fördela de frusna potatiskroketterna jämnt på bakplåten.
4	Lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Grillgaller	3	Förbered färsk lasagne eller använd en förberedd produkt och placera i en väl tilltagen mikrosäker form. Placera maten i mitten av ugnen.
5	Biffstek	0,3-0,6 0,6-0,8	Djup långpanna med galler	4	Placera de marinerade biffstekarna intill varandra på det lilla gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Den första inställningen är för tunna stekar och den andra inställningen för tjocka stekar.
6	Nötstek	0,6-0,8 0,9-1,1	Djup långpanna med galler	2	Placera den marinerade nötsteken på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.
7	Fläskstek	0,6-0,8 0,9-1,1	Djup långpanna med galler	2	Placera den marinerade fläsksteken på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
8	Lammkotletter	0,3-0,4 0,5-0,6	Djup långpanna med galler	4	Marinerade lammkotletter. Placera lammkotletterna på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud. Den första inställningen är för tunna kotletter och den andra inställningen för tjocka kotletter.
9	Kycklingdelar	0,5-0,7 1,0-1,2	Djup långpanna med galler	4	Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Placera kycklingdelarna intill varandra på gallret.
10	Hel kyckling	1,0-1,1 1,2-1,3	Djup långpanna med galler	2	Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera kycklingen på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.
11	Ankbröst	0,3-0,5 0,6-0,8	Djup långpanna med galler	4	Förbered ankbröstet, placera det på gallret med den feta sidan uppåt. Första inställningen är för ett ankbröst, andra inställningen är för 2 tjocka ankbröst.
12	Kalkonrulle	0,6-0,8 0,9-1,1	Djup långpanna med galler	4	Placera kalkonen på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.
13	Ångkokad fisk	0,5-0,7 0,8-1,0	Grillgaller	2	Rensa och skölj fiskar, såsom forell, abborre och sjöabborre. Placera dem med på längden i en oval ugnsform. Tillsätt 2-3 matskedar citronsaft. Täck med ett plastlock.
14	Ugnsstekt fisk	0,5-0,7 0,8-1,0	Djup långpanna med galler	4	Placera fiskarna jämte varandra på det övre gallret. Den första inställningen gäller för 2 fiskar och den andra för 4. Programmet är lämpligt för hela fiskar, såsom forell och gös.
15	Laxkotletter	0,3-0,4 0,7-0,8	Djup långpanna med galler	4	Placera laxstekarna på gallret. Vänd på dem då du hör ett pipande ljud.

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
16	Hasselbackspotatis	0,4-0,5 0,8-1,0	Bakplåt	2	Skölj potatisen och skär dem i halvor. Pensla med olja, örter och kryddor. Fördela jämnt på plåten. Första inställningen är för små potatisar (100 g) och andra inställningen är för större potatisar (200 g).
17	Stekta grönsaker	0,4-0,5 0,8-1,0	Djup plåt	4	Placera grönsaker, exempelvis paprika, skivad aubergine, svam och körsbärstomater i en djup form. Pensla med olivolja, örtkryddor och andra kryddor.
18	Grönsaksgratäng	0,4-0,6 0,8-1,0	Grillgaller	2	Förbered grönsaksgratängen i en ugnssäker, rund form. Placera maten i mitten av ugnen.
19	Marmorkaka	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grillgaller	2	Placera smeten i en smord sockerkaksform.
20	Fruktflarnsgrund	0,3-0,4 (stor) 0,2-0,3 (tartletter)	Grillgaller	2	Placera degen i en smord form. Första inställningen är för en fruktbotten, andra inställningen för 5-6 små tartletter.
21	Sockerkaka	0,4-0,5 (medelstora) 0,2-0,3 (små)	Grillgaller	2	Placera degen i en rund, svartmetalls bakform. Första inställningen är för Ø 26 cm och andra inställningen är för små Ø 18 cm bakformar.
22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillgaller	2	Placera smeten i en svart bakplåt i metall för 12 muffins. Första inställningen gäller för små muffins, andra för stora.
23	Bröd	0,7-0,8 (vit) 0,8-0,9 (fullkorn)	Grillgaller	2	Förbered degen enligt tillverkarens anvisningar och placera den i den rektangulära formen (längd på 25 cm). Första inställningen är för vitt bröd (0,7-0,8 kg) och andra inställningen (0,8-0,9 kg) är för fullkornsbröd.

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
24	Hembakad pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Bakplåt	2	Placera pizzan på plåten. Viktintervallen inkluderar fyllningen, t.ex. sås, grönsaker, skinka och ost. Inställning 1 (1,0-1,2 kg) är för tunna pizzor och inställning 2 (1,3-1,5 kg) är för pizza med mycket fyllning.
25	Jäsdeg	0,3-0,5 0,6-0,8	Grillgaller	2	Första inställningen rekommenderas för jäsdeg för pizza. Andra inställningen passar för jäst deg för kakor och bröd. Lägg den i en stor rund, värmeresistent skål och täck med mikrovågssäker film.

Automatiska tillagningsprogram för övre ugn

I följande tabell presenteras 5 automatiska program för kokning, stekning och bakning. Den innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer. Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig. Se dessa riktlinjer vid tillagning. Sätt alltid in mat i kall ugn.

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
1	Frysta frallor	0,2-0,3 0,4-0,5	Grillgaller	4	Fördela de frysta frallorna jämnt på gallret.
2	Fryst pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Grillgaller	5	Placera den frusna pizzan på mitten av grillgallret.
3	Frysta pizza-snacks	0,2-0,3 0,4-0,5	Grillgaller	5	Fördela pizza-snacksen intill varandra på gallret.
4	Frusna fiskpinnar	0,2-0,3 0,4-0,5	Bakplåt	5	Fördela fiskpinnarna jämnt på gallret. 0,2-0,3 kg viktområde föreslås för 10 stycken, 0,4-0,5 kg för 15 stycken. Vänds när signalen hörs.
5	Frusna pommes frites	0,4-0,5 0,6-0,7	Bakplåt	5	Fördela pommes friten jämnt på bakplåten. Den första inställningen rekommenderas för tunna pommes frites, den andra inställningen rekommenderas för tjocka pommes frites. Använd bakplåtspapper. Vänd när det piper.

Automatiska tillagningsprogram för nedre ugn

I följande tabell presenteras 5 automatiska program för kokning, stekning och bakning.
Den innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer.
Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig.
Se dessa riktlinjer vid tillagning.
Sätt in maten i den kalla ugnen, om det inte finns rekommendationer om att förvärma ugnen.

Nej	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
1	Fryst lax i smördeg	0,2-0,3 0,5-0,6	Bakplåt	1	Använd bakplåtspapper. Placera 2 stycken (0,2-0,3 kg) sida vid sida, eller 4 stycken (0,5-0,6 kg) smördegar i två rader på bakplåten.
2	Hemmagjord paj	0,5-0,6 (små) 0,9-1,0 (stor)	Grillgaller	1	Vi rekommenderar förvärmning av undre ugn till 210 ˚C med undervärme + varmluftsläge tills signalen hörs. Använd svart metallplåtform. Efter förvärmningen placerar du rätten i mitten av grillgallret. Vid första inställningen ska du använda en form med Ø 18 cm, för andra inställningen använder du Ø 26 cm.
3	Hembakad pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Bakplåt	1	Använd bakplåtspapper. Placera 0,2-0,6 kg på en rund pizzaplåt och 0,8-1,2 kg på den kvadratiska bakplåten.
4	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillgaller	1	Placera smeten i en svart bakplåt i metall för 12 muffins.
5	Smördeg med frukt	0,2-0,3 0,4-0,5	Bakplåt	1	Placera de 4 smördegarna i två rader på bakplåten och använd bakplåtspapper. Använd första inställningen för 4 små smördegsknyten (0,2-0,3 kg) och andra inställningen för 4 stora smördegsknyten (0,4-0,5 kg).

Automatiska tillagningsprogram för dubbel ugn

Innan du använder den dubbla automatiska tillagningsfunktionen ska du föra in avdelaren i ugnen.
I följande tabell presenteras 5 automatiska dubbla program för kokning, stekning och bakning.
Genom att använda de här programmen kan du tillaga dina huvud- och sidorätter eller huvudrätter och desserter samtidigt. Den här tabellen innehåller kvantiteter, viktangivelser och olika rekommendationer.
Tillagningslägen och -tider har förprogrammerats för att göra det enkelt för dig.
Se riktlinjerna för tillagning. Sätt alltid in mat i kall ugn.

Nej	Del	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
1	Övre	Kycklingdelar	0,3-0,5 0,8-1,0	Djup långpanna med galler	4	Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Placera delarna med skinnsidan uppåt på gallret.
	Undre	Potatisgratäng	0,4-0,6 0,8-1,0	Grillgaller	1	Använd ugnsäker form. Placeras i mitten av gallret.
2	Övre	Stekta grönsaker	0,4-0,5 0,7-0,8	Djup plåt	4	Fördela skivade grönsaker, exempelvis blomkålsbuketter, paprika, lök, svamp, fänkål, äggplanta och tomater i en djup långpanna. Pensla med olivolja och kryddor.
	Undre	Pizzabotten	0,1-0,2 0,3-0,4	Bakplåt	1	Placera pizzabotten på bakplåtspapper i långpannan.
3	Övre	Ugnsstekt fisk	0,3-0,5 0,6-0,8	Djup långpanna med galler	4	Skölj och rensa hela fiskar, exempelvis forell, braxen eller gös, tillsätt citronsaft, örter och kryddor. Pensla med olivolja och kryddor. Placera delarna på gallret.
	Undre	Klyftpotatis	0,3-0,4 0,5-0,6	Bakplåt	1	Skölj och rensa potatisen. Skär dem i klyftor eller dela små potatisar i halvor. Pensla med olivolja och kryddor.

Nej	Del	Livsmedel	Vikt/kg	Tillbehör	Hyllnivå	Anbefaling
4	Övre	Stekt ankbröst	0,3-0,5 (1-2 tunna) 0,6-0,8 (2 tjocka)	Djup långpanna med galler	4	Placera de marinerade ankbrösten med den feta sidan uppåt på gallret. Första inställningen är för ankbröst av normal storlek (0,3 kg), andra är för 2 ankbröst (0,4 kg vardera)
	Undre	Ugnsbakade äpplen	0,4-0,5 0,9-1,0	Grillgaller	1	Skölj och kärna ur äpplen och fyll dem med marsipan eller russin. Placeras i en rund, ugnssäker form.
5	Övre	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grillgaller	4	Placera smeten i en svart bakplåt i metall för 12 muffins.
	Undre	Hembakad pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Bakplåt	1	Placera 0,2-0,6 g på en rund pizzaplåt i metall och 0,8-1,2 kg på den kvadratiska bakplåten. Använd bakplåtspapper.

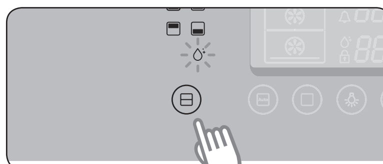
rengöring och skötsel

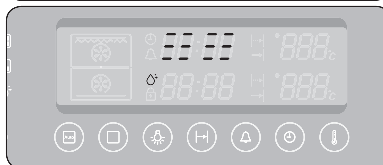
ÅNGRENGÖRING

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Häll ca. 400 ml (3/4 pint) vatten i botten på den tomma ugnen. Använd bara vanligt vatten, inte destillerat.
3. Stäng ugnsluckan.

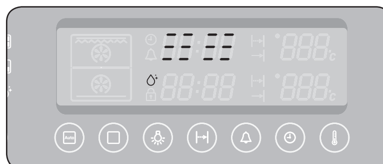
⚠ **Obs!**: Ångrengöringssystemet kan bara slås på när ugnen svalnat till rumstemperatur. Låt ugnen svalna helt om det inte fungerar.

4. Tryck på **Avdelat val** för ångrengöringsläge och vänta i 5 sek.
   " 💧 " blinkar.





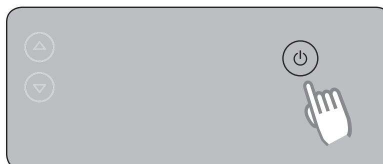
5. Efter en stund stängs värmaren av men lampan är tänd.

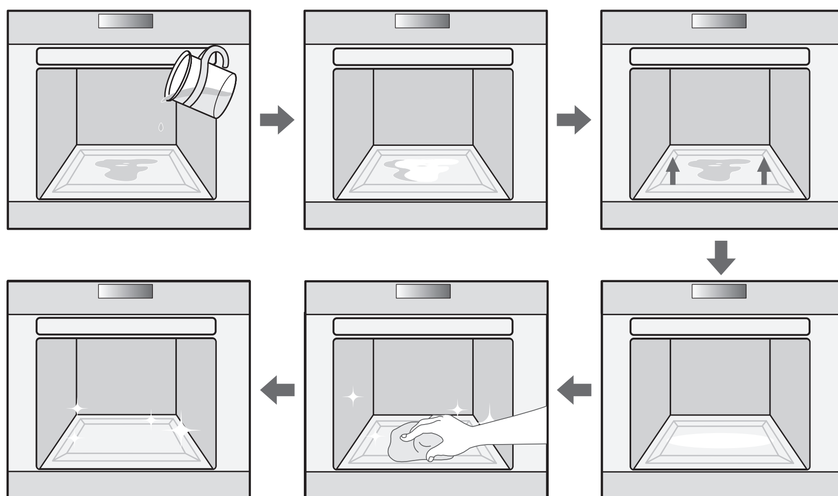


6. Teckenfönstret blinkar och en ljudsignal hörs när proceduren är klar.



7. Tryck på **På-/av-knappen** för att avsluta användningen och rengöra insidorna.





När ångrengöringen inaktiverats

- Var försiktig när du öppnar luckan i slutet av ångrengöringsproceduren; vattnet i botten är hett.
- Låt aldrig vatten ligga kvar i ugnen en längre tid, t.ex. över natten.
- Öppna ugnsluckan och avlägsna kvarvarande vatten med en svamp.
- Använd en svamp indränkt i rengöringsmedel, en mjuk borste eller nylonskurduk och torka insidan. Envisa fläckar kan avlägsnas med en skurduk av nylon.
- Kalkavlagringar kan avlägsnas med en trasa indränkt i vinäger.
- Torka rent med rent vatten och torka torrt med en mjuk trasa (glöm inte bort att torka under ugnsluckans tätning).
- Upprepa proceduren när ugnen har svalnat om den är mycket smutsig.
- Vi rekommenderar att du gnuggar envisa fläckar med rengöringsmedel innan ugnens rengöringsfunktion aktiveras om ugnen är mycket nedsmutsad av fett, t.ex. efter ugnstekning eller grillning.
- Låt ugnsluckan stå öppen i 15 ° vinkel så att de inre emaljytorna kan torka helt när rengöringen är klar.

SNABBTORKNING

1. Låt ugnsluckan stå på glänt i ca. 30 graders vinkel.
2. Tryck på knappen **Avdelat val** för enkelt läge.
3. Tryck på knappen för **val av tillagningsläge**.
4. Tryck på knappen **Tid / Temp** för varmluftsläge.
5. Ställ in klockan på ca. 5 minuter och temperaturen på 50 °C.
6. Stäng av ugnen i slutet av tidsperioden.

⚠ **VARNING**: Använd inte anordningar för högtrycks- eller ångtvätt när ugnen rengörs.

UGNENS UTSIDA

⚠ **VARNING**: Kontrollera att ugnen är sval före rengöring.

- Rengör både ugnens insida och utsida med en trasa och ett milt rengöringsmedel eller varmt tvålvatten.
- Torka med hushållspapper eller en torr handduk.
- Använd inte kökssvampar, frätande rengöringsmedel eller frätande rengöringsmedel.

Ugnsytor i rostfritt stål

- Använd inte stålull, kökssvampar eller frätande rengöringsmedel. Dessa kan skada ytan.

Ugnsfronter i aluminium

- Torka försiktigt av plattan med en mjuk trasa eller en trasa i mikrofibrer och ett milt fönsterputsmedel.

UGNENS INSIDA

- Rengör inte dörrtätningen för hand.
- Använd inte grova stålbollar eller kökssvampar.
- För att undvika skada på emaljerade ugnsytor, använd de ugnsrengöringsmedel som finns i handeln.
- För att avlägsna envis smuts, använd en särskilt ugnsrengöringsmedel.

TILLBEHÖR

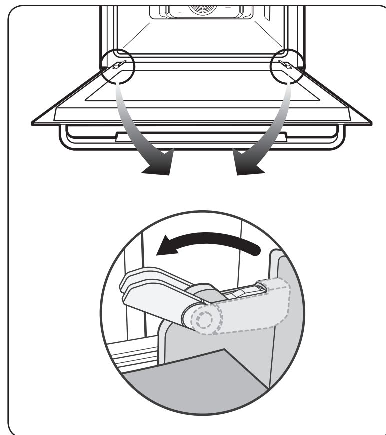
Rengör alla ugnslergods och tillbehör efter varje användningstillfälle med en kökshandduk.
För enkel rengöring, lägg i varmt tvåligt vatten i cirka 30 minuter.

RENGÖRING AV UGNSLUCKAN

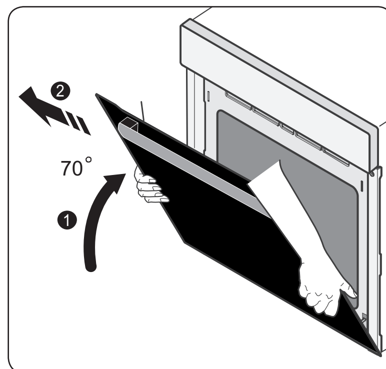
Ugnsluckan bör inte avlägsnas vid normal användning, men om den måste tas bort för t.ex. rengöring, skall dessa instruktioner följas. Ugnsluckan är tung.

Ta bort ugnsluckan

1. Öppna klämmorna vid de båda gångjärnen.

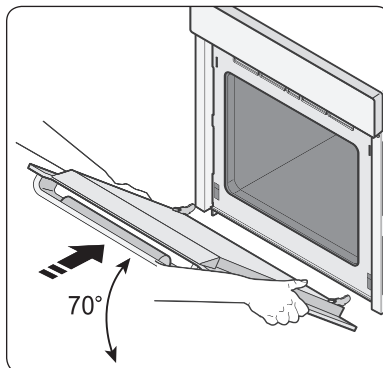


2. Fatta tag i luckans sidor med båda händerna i luckans mitt.
3. Rotera luckan cirka 70 ° till dess att gångjärnen helt kan avlägsnas från sina fästen.

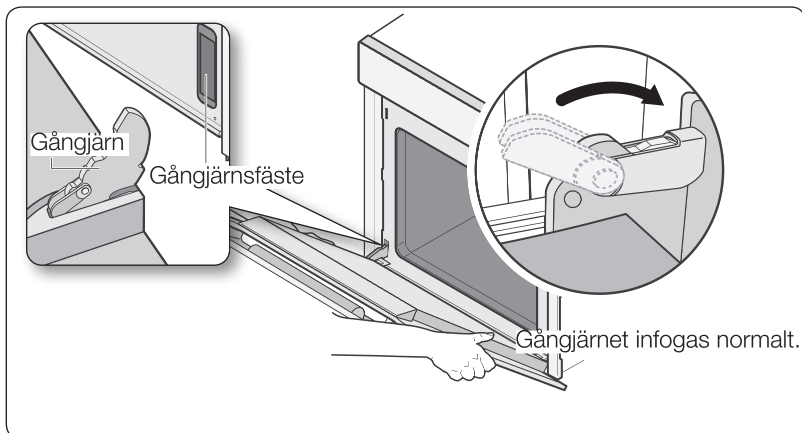


Sätt tillbaka luckan

1. Placera luckans gångjärn, med klämmorna fortfarande öppna, vid dess fästen.



2. Rotera luckan mot den vågräta linjen och fäst klämmorna på plats.



Ugnsluckans glas

Ugnsluckan är försedd med tre glasrutor som är placerade mot varandra. Den inre & mellersta skivan kan avlägsnas för rengöring.



VARNING

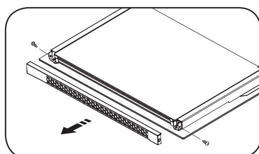
- När luckan har avlägsnats från ugnen, skall klämmorna öppnas.
- Använd inte frätande rengöringsmedel eller metallskrapor för rengöring av ugnsluckan; dessa kan repa ytan och splittra glaset.
- När luckan monterats, kan avlägsnande av vissa delar (luckans glas eller annan del) från luckan leda till personskada.

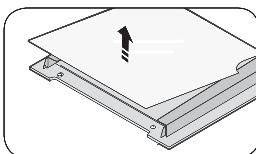


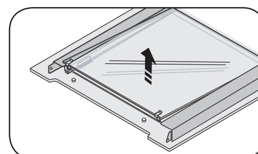
Glaset kan gå sönder om du tillämpar överdriven styrka, i synnerhet i kanterna av det främre glaset.

Avlägsnande av rutan

Ugnsluckan är försedd med tre glasrutor som är placerade mot varandra. Dessa rutor kan avlägsnas för rengöring.







1. Avlägsna de två skruvarna på vänster och höger sida om luckan.
2. Demontera kåpan och avlägsna ruta 1 från luckan.
3. Lyft ruta 2 och avlägsna de båda glashållarna i gummi från övre delen av rutan och plocka bort glasruta 3. Rengör rutorna i varmt vatten eller rengöringsmedel och polera dem torra med en mjuk och ren trasa.



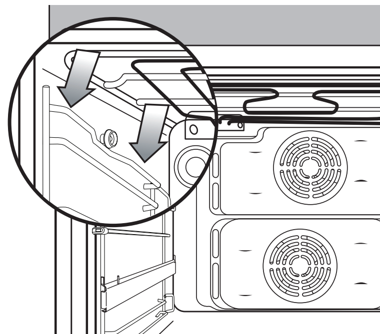
Montering : Upprepa steg 1, 2 och 3 i motsatt ordning.
Luckans glas varierar från 2 EA till 4 EA beroende på modell.
Vid montering av innerglasruta 1, placera den i pilens riktning nedan.

SIDOSKENOR

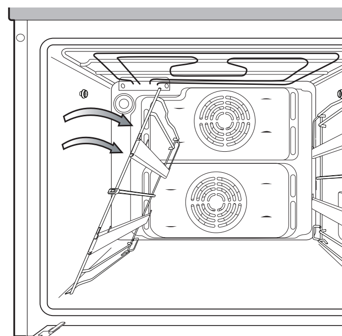
Vid rengöring av ugnens insida kan båda sidoskenorna avlägsnas.

Demontera sidoskenorna

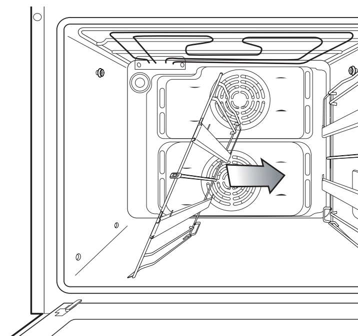
1. Tryck på mittdelen av sidoskenans övre del.



2. Vrid sidoskenan med omkring 45 °.



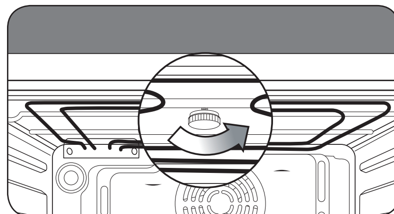
3. Dra i och ta bort sidoskenan från de båda nedre hålen.



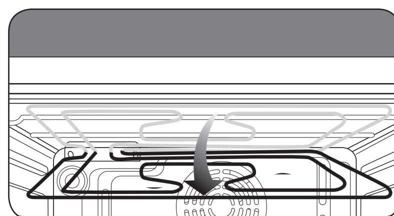
 **Montering** : Upprepa steg 1, 2 och 3 i motsatt ordning.

RENGÖRA ÖVERVÄRMAREN (TILLBEHÖR)

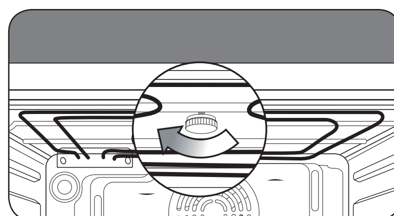
1. Ta bort den övre skårans cirkel genom att vrida den moturs medan du håller i den övre delen av värmeelementet.



Den främre delen av övervärmaren lutar nedåt.



2. När rengöringen är klar ska du lyfta den övre delen av värmeelementet tillbaka till den ursprungliga nivån och vrida skårans cirkel medurs.



 **MONTERING:** Upprepa steg 1 och 2 i motsatt ordning.

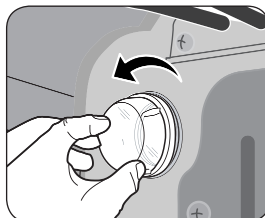
BYTE AV LAMPA

 **Innan byte av glödlampa,**
skall följande åtgärder vidtagas:

- Stäng av ugnen;
- Koppla bort ugnen från strömtillförseln; och
- Skydda ugnens glödlampa och glashölje genom att lägga en trasa på botten av ugnen.

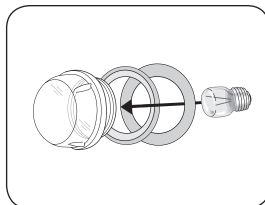
 Du kan köpa en lampa på ett SAMSUNG servicecenter.

Utbyte av den bakre ugnslampan och rengöring av glashöljet



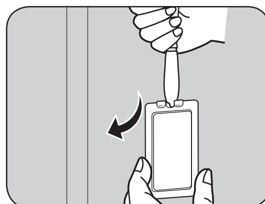
1. Avlägsna höljet genom att vrida det moturs.
2. Avlägsna metallringarna och rengör glashöljet.
3. Vid behov kan halogenlampan bytas ut mot en 25 watts, 230 V, 300 °C värmetålig ugnshalogenlampa.

 Använd alltid en trasa när du hanterar en halogenlampa så att inte hudoljor fastnar på lampans yta.



4. Montera metallringarna mot glashöljet.
5. Sätt tillbaka glashöljet på plats.

Utbyte av ugnens sidolampa och rengöring av glashöljet



1. Ta bort glashöljet genom att hålla i den undre änden med en hand, för in ett platt, vasst föremål som en matkniv mellan glaset och tryck upp höljet.
2. Vid behov kan halogenlampan bytas ut mot en 25~40 watts, 230 V, 300 °C värmetålig ugnshalogenlampa.

 Använd alltid en trasa när du hanterar en halogenlampa så att inte hudoljor fastnar på lampans yta.

3. Sätt tillbaka glashöljet.

garanti & service

VANLIGA FRÅGOR OCH FELSÖKNING

Vad gör jag om ugnen inte värms upp?

Kontrollera om någon av följande åtgärder löser problemet:

- Ugnen kanske inte är påslagen. Slå på ugnen.
- Klockan kanske inte är inställd. Ställ in klockan (se avsnittet "Inställning av klocka").
- Kontrollera om nödvändiga inställningar har utförts.
- En hushållssäkring kan ha gått, eller en kretsbrytare gått sönder. Byt ut säkringarna för att återställa kretsen. Om detta inträffar upprepade gånger skall en auktoriserad elektriker tillkallas.

Vad skall jag göra om ugnen inte värms upp, trots att ugnsfunktion och temperatur har ställts in?

Det kan vara fel på de interna elektriska anslutningarna. Ring ett lokalt servicecenter.

Vad skall jag göra om en felkod visas och ugnen inte värms upp?

Det är fel på den interna elektriska strömkretsen. Ring ett lokalt servicecenter.

Vad gör jag om skärmen för tidsinställning blinkar?

Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan (se avsnittet "Inställning av klocka").

Vad gör jag om ugnslampan inte tänds?

Ugnslampan är trasig. Byt ut ugnsglödlampan (se avsnittet "Byte av lampa").

Vad gör jag om ugnsfläkten körs utan att den ställts in?

Efter användning körs ugnsfläktarna till dess att ugnen kylts ner. Ring ditt lokala servicecenter om fläkten fortsätter att köras då ugnen kylts ner.

FEL- OCH SÄKERHETSKODER

Överspänningsskydd	Allmänna funktioner	Lösning
E-2*1)	**FEL PÅ TEMPERATURSENSOR**	Ring ditt lokala SAMSUNG servicecenter.
S-01	**SÄKERHETSBRYTARE** Ugnen har varit i drift vid inställd temperatur under en längre tid.	Stäng av ugnen och avlägsna maten. Låt ugnen svalna innan den används på nytt.
-SE- **E-0*1)**	Fel på ugnen kan orsaka bristfällig drift och säkerhetsproblem. Avbryt användning av ugnen omedelbart.	Ring ditt lokala Samsung servicecenter.
-dE-	**AVDELARE SAKNAS** Avdelaren används på fel sätt. Se Ställa in avdelarläge (sidan 16).	Avdelaren ska vara monterad för övre, undre och dubbelt läge. För enkelt läge ska den inte vara monterad.
-UP-	**OVP (OVER VOLTAGE PROTECTION)** Den här funktionen skyddar produkten från plötsliga strömöverspänningar. En överspänning utlöser ett alarm, meddelandet "-UP-" visas och värmeaggregat, lampa, varmluftsmotor och spett avaktiveras.	Så fort spänningen återgår till normalt område avaktiveras OVP-skyddet automatiskt och ugnen återgår till normal drift. OVP-funktionen (Over Voltage Protection) kan avbryta tillagningsprocessen.

1) ** står för alla nummer.

tekniska data

TEKNISKA DATA

Strömförsörjning		230 V ~ 50 Hz
Volym (användbar kapacitet)		65 ℓ
Uteffekt		MAX 3650 W
Vikt	Netto	Ca. 38 kg
	Frakt	Ca. 43 kg
Mått (b x h x d)	Utsida	595 x 595 x 566 mm
	Ugnsutrymme	440 x 365 x 405 mm



KORREKT KASSERING AV DEN HÄR PRODUKTEN (WEEE = WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Gäller inom Europeiska unionen och i andra länder i Europa med separata insamlingssystem)

Den här märkningen på produkten, tillbehören och litteraturen indikerar att produken och dess elektroniska tillbehör (t.ex. laddare, headset, USB-kabel) ska inte kastas i hushållsavfallet vid livslängdens slut. För att förhindra skada på miljön och den mänskliga hälsan till följd av okontrollerad avfallshantering, ska du separera dem från andra typer av avfall och återvinna dem på ett ansvarsfullt sätt för att främja återanvändning av material.

Hushållsanvändare ska kontakta antingen återförsäljaren där produkten inhandlades, eller den lokala kommunen, för information om var och hur artiklarna kan hanteras för säker återvinning.

Företagsanvändare ska kontakta sin leverantör och kontrollera reglerna och villkoren på köpeavtalet. Den här produkten och dess elektroniska tillbehör ska inte blandas med annat kommersiellt avfall.



FRAGOR ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESOK OSS ONLINE PA ADRESSEN
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Kodnr.: DG68-00382M